

CATEGORIA PRODOTTO

CARNE VITELLO SOTTOVUOTO

DENOMINAZIONE DI VENDITA		FILETTO VITELLO
CODICE DI VENDITA		
INGREDIENTI		CARNE BOVINA
OGM		ASSENTI
ALLERGENI		ASSENTI
METODO DI PRODUZIONE		I prodotti arrivano al nostro stabilimento in selle o cosce di bovini di età inferiore a 8 mesi, e le successive lavorazioni avvengono nel massimo rispetto delle buone prassi igieniche, tali misure risultano necessarie per garantire i prodotti sia dal punto di vista igienico – sanitario che per la tutela della salute del consumatore e per salvaguardare la qualità merceologica del prodotto.
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO		SACCHI IN SOTTOVUOTO, IDONEI AI CONTATTI CON ALIMENTI
IMBALLAGGIO	PRIMARIO	SACCHETTO(250X500)
	SECONDARIO	CARTONE(58X41X18) CASSA PLASTICA(20X59X39)
DESTINAZIONE D'USO		DA SEZIONARE
MODALITÀ D'USO		CONSUMARE PREVIA COTTURA
MODALITA' DI CONSERVAZIONE		il prodotto va conservato a temperature di 0 / +4°c
MODALITA' E CONDIZIONI PER IL TRASPORTO		REFRIGERATO TEMPERATURA ≤ + 4° C
PERIODO DI CONSERVAZIONE		30 giorni dalla data di confezionamento
METODO DI DISTRIBUZIONE		CON AUTOMEZZI PROPRI MANTENUTI A TEMPERATURA ≤ + 4° C
CONDIZIONI DI MANTENIMENTO DA PARTE DEL CLIENTE PRIMA DEL CONSUMO/UTILIZZO		REFRIGERATO TEMPERATURA ≤ + 4° C
CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE		
Profilo microbiologico		
Escheria coli		< 500 ufc/g
Staphylococcus aureus coagul.+		< 100 ufc/g
Salmonella spp.		Assente/25 g
Listeria monocytogenes		Assente/25 g

ETICHETTATURA	Ciascun taglio è etichettato, sull'etichetta compaiono informazioni relative alla rintracciabilità del prodotto:
	Descrizione articolo
	Marca auricolare / Codice tracciabilità
	Origine: nato, ingrassato, macellato, sezionato
	Numero lotto
	Codice a barre
	Data di confezionamento e data di scadenza
	Temperatura di conservazione
	Indicazioni per l'uso

NOTE: